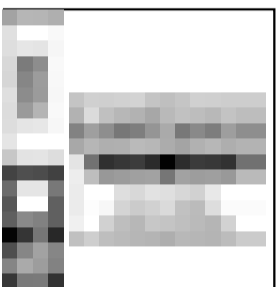
**Bio-Exotik**

(rg) - Eigentlich sollte man meinen, die 0,7l Pfandflasche sei mittlerweile aus dem Verkehr gezogen, da die EU-Norm doch die 0,75l Flasche vorschreibt. Nun denn, jedenfalls gibt es noch biologische Fruchtsäfte der bekannten Firma Voelkel in diesen 0,7-Behältnissen zu kaufen. Das exotischste Produkt ist ohne Zweifel der **Guave-Aloe-vera-Drink**. Die tropische Guave-Frucht hat einen unnachahmlichen Geschmack, doch im Gegensatz zu anderen Früchten ist sie hierzulande, selbst als verarbeitetes Produkt, schwer zu finden. Aloe-vera ist eine Wüstenlilie, aus der Extrakte für unterschiedliche Heil- und Pflegemittel gewonnen werden. Dieser Drink ist nun ein Mix aus Mineralwasser der Voelkel Viral-Quelle, Guavenmark, Agavendick-, Zitronen- und Heidelbeersaft, alle Zusätze aus kontrolliert biologischem Anbau.

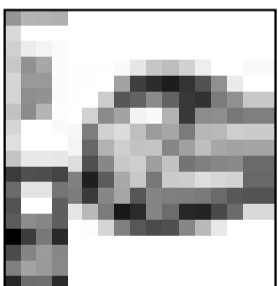
Der Geschmack ist nicht gerade so intensiv wie der eines frischen Guavensaftes, doch immerhin bietet der Drink eine exotische Abwechslung im Saftenerlei.

Guave-Aloe-vera-Drink von Voelkel in der 0,7l Pfandflasche, erhältlich in Bioläden.

**Autour d'un fromage**

(rg) - Depuis que le fromager Schmit a cédé sa présence en la rue Louvigny à l'espace Wengé, les bourgeois et gentilhommes de la capitale étaient un peu en manque de trouver une sélection de grands fromages pour les rares occasions. Un des autres traiteurs, l'établissement traditionnel **Kaempff-Kohler**, a reconnu la lacune et vient d'ouvrir, sur le passage réouvert entre le "Knuedler" et la rue du Curé, un espace spécialement conçu pour le fromage. Un choix toujours grandissant de fromages est présenté d'une façon attrayante et claire. Du personnel compétent est présent pour vous conseiller. Pour faire accompagner ces crus laitiers, "Kaempff-Kohler" s'est assuré le dépôt du pain mythique de la célèbre boulangerie "Poilâne" de Paris, dont le pain est particulièrement adapté aux fromages. Une sélection sophistiquée de vins, quelques tables pour savourer debout quelques menues gourmandises, bref un nouvel espace gourmand et convivial en plein centre ville.

Kaempff-Kohler: 18, place Guillaume, L-1648 Luxembourg. Tél. 47 47 47-1

**Naturkonzentration**

(rg/naturkost.de) - Der boomende Sektor der Naturkostverarbeitung weckt die Begierde transnationaler Unternehmen aus dem Mainstream-Bereich, besonders in den USA. So wurde die Kultfirma "Ben&Jerry", die organische Eiscremes - darunter das Kirscheis "Cherry Garcia" - produziert, von keinem geringeren als Unilever übernommen. Die schon von unseren Eltern geschätzten "Quaker Oats" fielen kürzlich dem Kunsttrunk-Unternehmen Pepsi-Cola zu. Die Preise für die Übernahmen lagen verhältnismäßig hoch. Das mag daran liegen, dass diese bekannten Marken im ganzen Land etabliert sind und der Sektor zweistellige Wachstumsraten verzeichnet.

In Europa hingegen koexistieren unzählige kleine und mittlere Marken, die z.T. nur in einem Land bekannt sind. Für transnationale Konzerne rentiert sich Konzentration noch nicht, die Übernahmen betreffen eher brancheninterne Zusammenarbeit oder Fusionen. Doch wird vorausgesagt, dass immer mehr US-Bioproduzenten über Großbritannien den Einstieg nach Europa suchen. Der boomende "Naturkost"-Markt wird also spannend.

WEIN & GOURMET FESTIVAL

Mosella im Taumel

Alle Jahre wieder: die Weinregion um Mosel, Saar und Ruwer erwacht aus dem Winterschlaf und lockt mit einem Frühlingsfest der Superlative.

(roga) - Moselweine sind gut, ergattern allenthalben Prämierungen, doch mit der attraktiven Vermarktung happert es immer noch. So heißt es auf der Luxemburger Seite des Riesling-Flusses, und in der Tat kommt das Verkaufsbild der Moselweine erst zögerlich vom biederen Image von Weinköniginnen und altmodischen Etiketten weg.

The medium is the message

Am deutschen Moselufer ist man dagegen bereits einen Schritt weiter. Nicht nur in der Fachpresse und in Gourmetkreisen wird konsequent am Image des deutschen Riesling und anderer Kreszenzen, bis hin zum weiland verpönten Elbling, gearbeitet. Auch vor Ort gärt die Weinbegeisterung. So organisiert eine Zweckgemeinschaft aus WinzerInnen, Touristikmanagern und politisch Verantwortlichen zum dritten Mal das "Wein & Gourmet Festival", das zwischen dem 29. März und dem 8. April auf unzähligen Bühnen des "Mosel-Saar-Ruwer-Dreiecks" abläuft.

Alter Wein in neuen Schläuchen, werden Neider von jenseits der Mosel anmerken. Doch wenn eine Zigarrennacht mit Riesling-Raritäten und Spitzenbränden als "Buena Vista Mosel Club" verkauft und junge spritzige Riesling-Weine auf einem Chanson-Abend mit Fifi Brix als "Genuss fatal" angeboten werden, so macht das Gourmets mehr an als banale Weinfestseligkeit.

Greifen wir aus der Vielzahl zum Teil sehr origineller Veranstaltungen einige Höhepunkte und Trouvaillen heraus. Auftakt ist am 29. März unter dem Motto "Schäumendes Rokoko", wo die besten Sekthersteller von Mosel, Saar und Ruwer die Korken knallen lassen. Rokoko-Ambiente und diverse musikalische Formationen, von Klassik bis Jazz, sind zwar angesagt, doch müssen sich die BesucherInnen nicht mit Rüschenkleidern oder Perücken wappnen, wenn sie von Saal zu Saal wandeln.

Vorläufiger Höhepunkt ist dann am 30. März die Veranstaltung der Superlative "Große Riesling-Gala" im Schloss Monaise in Trier. Die besten KöchInnen der Region bereiten ein 6-Gang-Menu vor, der die Degustierung von Spitzenweinen aus nicht weniger als 21 Spitzenbetrieben begleiten soll. Es sollen noch einige Karten für den gepfefferten, aber ob der Konzentration alter und neuer Spitzengewächse angemessenen Preis von 285 Märkli erhältlich sein.

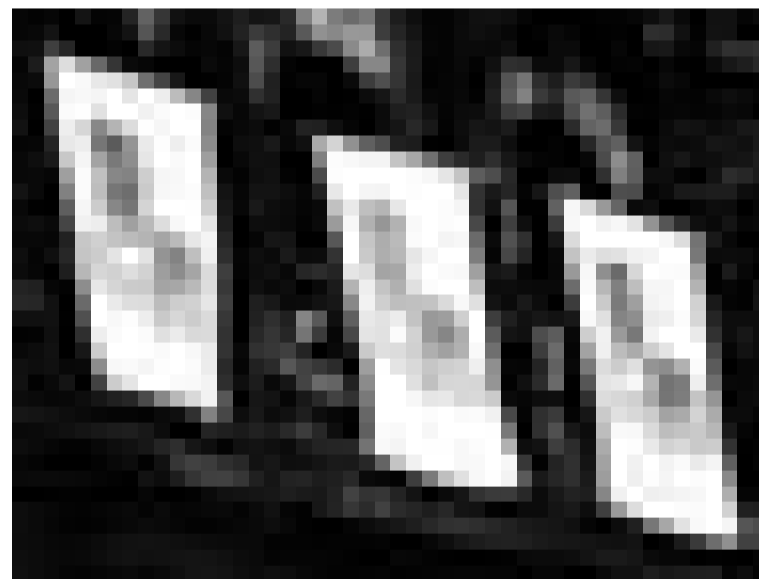
Etwas populärer geht es am 7. April zu, wenn auf dem Moselkreuzer MS Marie-Astrid die "Elbling-Route" eröffnet wird. Ab Grevenmacher können die TeilnehmerInnen Köstlichkeiten und nicht weniger als 30 Elbling-Spezialitäten degustieren. Der festli-

che Reigen wird am 14. April mit einer großen Riesling Fete "Rhythm'n Wine" geschlossen, wo bei Funk, Soul und Percussion-Musik der Winzernachwuchs seine besten Tropfen präsentiert.

Dazwischen eine Unmenge von teils traditionellen, teils innovativen Veranstaltungen an verschiedensten Orten zwischen Trier und Koblenz. Erwähnen wir den "Weinhexenzauber" in der Weinstube Weinhexe mit drei Lieder-machern, die Begegnungen des Riesling mit Multikulti-Cuisine - "Tandoori-Masala & Wein" im Restaurant Ganesha oder "Riesling trifft Scampi" mit mediterraner Küche - oder ein "Convivium Apicianum", ein römisches Festmahl nach Originalrezepten des Apicius, das im bekannten Weingut Christoffel in Ediger stattfindet. Die Festivalstimmung hat sich auch bis zum Luxusburger Nachbarn ausgebreitet. Im Hotel St. Nicolas in Remich werden am 3. April "Luxemburger Labsale" geboten, während am 6. April im Hotel Simmer in Ehnen "Leckeres Lëtzebuerg" angesagt ist. Für Öko-Gourmets bietet sich die Veranstaltung "Verborgene Schätze" in den Kogelherrenstuben in Traben-Trarbach am 6. April an, wo in 5 Gängen kulinarische Geheimnisse auf ökologisch erzeugten Weinen der OINOS-WinzerInnen genossen werden, dies zu einem eher vernünftigen Preis von 70 DM.

Um sich einen einigermaßen klaren Durchblick durch das Wimmelbild von Veranstaltungen des Festivals zu beschaffen, lohnt es sich, rechtzeitig die Broschüre anzufordern oder auf der Webseite des Festivals zu surfen. Sicherlich wird so manche Veranstaltung in Windeseile ausgebucht sein.

Wein & Gourmet Festival: Gartenfeldstraße 12a, 54295 Trier, Tel (0049)-651-7102815, Fax - 45443, www.wein-festival.de.

**COUSCOUS CLAN**

Cosa bolle in Pentola

Le chef multiculti Kumalé propose un site ethno-gastronomique avec chaque semaine de nouvelles idées et recettes.

(roga) - Le multi-culturalisme produit des personnages des plus originaux. Tenez cet Italien d'une quarantaine d'années, Vittorio Castellani, devenu personnage clef de la gastronomie interculturelle sous le nom apparemment africain de "Chef Kumalé". En fait "Kumalé" est un mot piémontais pour dire "comment allez-vous", et le Chef Kumalé, qui était d'ailleurs venu au Luxembourg en 1999 pour diffuser son message du "Couscous Clan" planétaire, une initiative qui vise à promouvoir la convivialité interculturelle via les rencontres de bon goût, n'a sans doute rien d'un Africain.

Homme-orchestre médiatique, le Chef Kumalé est en permanence accessible via un site Internet des plus informatifs et une

lettre web circulaire hebdomadaire à laquelle les personnes intéressées peuvent s'abonner gratuitement.

Goûts et musiques

En fait, le premier violon d'Ingres de Vittorio a été la "world music". Entre 1995 et 2000, il a assuré un programme hebdomadaire sur Radio Torino Popolare où il combinait les recettes du monde avec les sons planétaires. C'est probablement par surmenage que le Chef Kumalé a arrêté ses émissions, ce qui est bien dommage pour les fans de la world. En effet, sur son site il a rassemblé une véritable bibliothèque extrêmement riche de "links" vers toutes les adresses possibles en relation avec les musiques du monde.

Chef Kumalé continue par ailleurs ses activités gastronomiques: organisation de festivals culinaires multiethniques, publication d'articles de presse et de livres, coordination du "Indigenous Cook Tribe", réseau de cuisiniers de 24 pays, organisation de voyages gastro-culturels sous l'étiquette "Food Adventures around the world" et enfin la présidence de l'association "The Couscous Clan".

Les abonné-e-s de la newsletter du Couscous Clan ont droit chaque dimanche à de nouvelles recettes des plus exotiques et des informations les plus diverses. Il faut certes comprendre un minimum d'italien, mais avec un peu d'esprit multi-culturel, il n'y aura plus de secret sur l'internationale des bons goûts ethniques.

Chef Kumalé et son Couscous Clan: www.kumale.net.

OLIVENÖL GLOBAL

Mundial del Olio

Die Degustierung von Olivenöl wird ähnlich wie die von Weinen durch feine Nasen zelebriert. Geschluckt wird dabei möglichst wenig. Echos aus Turin.

(roga) - Seitdem wissenschaftliche Studien die Vorzüge einer mediterranen Ernährungsweise belegt haben, hat auch das Olivenöl Hochkonjunktur. Natürlich nicht jeder Fusel: es muss schon "natives Olivenöl extra" oder "huile d'olive extra vierge" sein, eine Bezeichnung, die einschließt, dass das Öl aus einer ersten Kaltpressung unterhalb 40° stammt. Daneben gibt es noch natives Öl ohne "extra", das einen höheren Säuregehalt hat, einfaches Olivenöl, das zum Teil raffiniert wurde und so genanntes "Baumöl", welches aus den Resten der Presskuchen gewonnen wird.

Hauptproduzent ist Spanien, wo vor allem die katalanischen Regionen Lleida und Siurana sowie Baena und Segura in Andalusien hervorstechen. Neben Italien, Griechenland und Portugal weist auch Frankreich, vor allem um Nyons und in der Provence, eine qualitativ hochwertige Produktion auf. Doch auch neue Produzentenländer, die mediterrane Klimazonen aufweisen, drängen auf den Markt, allen voran Australien und Kalifornien.

Olio: cru dell mondo

Vor exakt zwei Jahren hatten wir an dieser Stelle über eine vergleichende Degustation von acht "grand cru" Olivenölen aus diversen Regionen Italiens berichtet, die 1998 anlässlich des von "Slow

Food" organisierten "Salone del Gusto" in Turin stattgefunden hatte. Bei der 2000er Version des Salone kuckten die italienischen Organisatoren über den Rand ihrer Ölkännchen hinweg und stellten 11 Regional-Ölivenöle aus sieben verschiedenen Ländern vor.

Die Öldegustation ist wie bei den Weinen ein reichlich ernsthaftes Ritual, das für den Laien noch verwirrender sein kann. Ein nach Möglichkeit getönter Becher wird mit einem Zentimeter Öl gefüllt. Um die Aromen zu entfalten, muss das kostbare Liquidum in der Hand auf 28 Grad erwärmt werden. Dann werden einige Tropfen lauthals auf die Zunge geschlürft, allerdings nur für einige Sekunden. Dann wandert das teure Nass in den Spucknapf, geschluckt werden soll nichts. Zwischendurch wird ein Stück saurer Apfel oder ein Bissen neutrales Brot geknabbert.

Neben dem italienischen Chefdegustiermeister waren bei dieser Veranstaltung die Olivenölproduzentin Marti Kiby vom australischen Gut Gwydir Grove und eine junge Erbin der Antinori-Dynastie, Alessia Antinori, die für das neu entwickelte Designeröl "Novizio" des toskanischen Adelsgutes zuständig ist, zugegen. Die in Turin getesteten Öle waren alle ungefähr ein Jahr alt und mussten also auf dem Höhepunkt ihrer Entwicklung sein.

Archipel Olio

Wie beim Wein gibt es auch bei den Oliven eine erstaunliche Bandbreite von über 50 botanischen Sorten, doch sind hier letztendlich das Klima und das Terroir ausschlaggebend. Zwar ist z.B. die italienische Frantoio-Olive etwas herber im Geschmack und ergibt die berühmte pikante Note des toskanischen Öles, doch ist für SpezialistInnen eher erkennbar, aus welcher Region das degustierte Öl stammt. Erleichternd kommt jedoch hinzu, dass manche Olivensorten nur in bestimmten Gegenden angebaut werden und so der Wiedererkennungseffekt gleich doppelt unterstützt wird.

Die ersten in Turin degustierten Olivenöle konnten die TeilnehmerInnen sogleich von der Diversität überzeugen. Der Degustiermeister musste nicht länger suggerieren, dass das "Dulcedo" aus der ligurischen Region Rivieri del Ponente - nomen est omen - deutlich nach getrockneten Süßfrüchten schmeckte. Im Kontrast dazu hatte der Cru der anwesenden Frau Kiby aus der nördlichen Gegend des New South Wales in Australien sehr toskanische Züge - Aroma grüner Äpfel, Gras, getrocknete Tomaten und eine penetrant pikante Note, die allerdings nicht als bitter bezeichnet werden konnte.

Der Stolz der anwesenden ItalienerInnen über den toskanischen Einfluss bis nach "down under" wich allgemeiner Betre-

tenheit, als das Paradiesferd australischer Öle vorgeführt wurde. Das Öl von "Joseph Foothills" ließ die gesamte Konkurrenz alt aussehen, mit fruchtiger Konzentration, delikaten Noten von grünem Gras und Bananen, ein Hang zum Pfeffer und leichter Bitterkeit. Wahrlich kein Öl, um literweise auf Salate zu schütten, sondern gerade das Richtige, um in homöopathischen Dosen kalte Gerichte diskret zu verstärken.

Im Kontrast dazu schmeckte das handwerkliche Öl ohne Etikett aus der Türkei geradezu müde und kraftlos. Die beiden spanischen Öle boten ein interessantes Kontrastprogramm: das "Duc de Foix" aus der Siurana-Region in Katalonien zeigte jenes für die Region typische Aroma von Artischocken - mit komplexen süßen und bitteren Noten - auf, derweil das bekannte "Nuez de Prado" aus Baena in Andalusien den Gaumen mit jenen kraftvollen phenolischen Prägungen von reifer Melone bedrängte. Antagonismus gleichfalls zwischen der Aromabombe "Sitia" aus Kreta, dem sehr angenehmen, leicht pikanten "Baglio" aus Sizilien, dem frischen, aber reichlich bitteren "Força Reial" aus dem Roussillon und schließlich dem opulenten "Moura" aus dem sonnenverwöhnten Alentejo.

Man mag sich nun nicht unbedingt zu solcher Begeisterung wie die Profis hinreißen lassen - Öl ist schließlich Öl - doch die Unterschiede zwischen den Regionen festzustellen ist doch äußerst faszinierend.

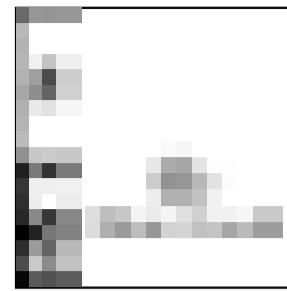
Einen Einblick in die Hightech-Welt der Olivenöle bot zum Schluss die Kreation "Novizio" der Firma Antinori. Auch wenn die "oilmaker" Alessia Antinori die ungewöhnliche Verfahrensweise mit viel Temperament verteidigte, so erntete sie doch eher Skepsis. Ihr Öl wird nämlich nach der Herstellung rapide auf minus 18 Grad runtergefroren und wird in kleinen Dosen für die Tiefkühltruhe auf den Markt gebracht. Das hat den Vorteil, dass die beim Olivenöl so gefürchtete Oxidierung vermieden wird, doch die Vorstellung, vor dem Dressing eine Portion Öl aus dem Freezer zu holen, behagte niemandem so recht. Die traditionelle Ölflasche wird uns also noch eine Weile erhalten bleiben.

Eine Gelegenheit, einen repräsentativen Querschnitt europäischer Olivenöle zu degustieren, bietet "Slow Food Luxemburg" Ende März (siehe Randspalte).

Als Einstieg in die geschmeidige Problematik empfehlen sich, neben einigen Prachtbänden, zwei praktische Handbücher, die nicht nur eine allgemeine Einführung, sondern konkrete Verbrauchertipps bieten:

Rotraud Degner: Olivenöl, ein Guide für Feinschmecker, Collection Rolf Heyne, Heyne Verlag München, LUF 878 (liebevolle Präsentation der grands crus aus fünf Ländern);

Judy Ridway: Olivenöl, Das Handbuch für Genießer, Evergreen bei Taschen, LUF 350 (ein sündhaft billiges Standardwerk mit Sternebewertung)



Slow Olio

(rg) - Slow Food Luxembourg invite pour le vendredi 30 mars à une **dégustation d'huiles d'olive**.

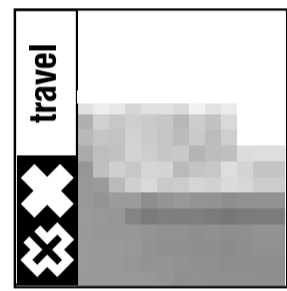
Cette dégustation concerne plus particulièrement le domaine sicilien Azienda Agricola Case Sparse et sa fameuse huile d'olive U Trappitu.

Le propriétaire M. Jezek présentera ses crus et commentera aussi une dégustation comparative de six autres huiles d'olive européennes d'Espagne, du Portugal, d'Italie et de Grèce.

Pour clôturer la soirée, un buffet de cinq sortes de pecorino venant de différentes régions d'Italie, sur du pain biologique de Fränk Obertin et accompagnés d'un choix sélecte de vins siciliens des domaines Benanti et Tasca d'Almerita. La paf pour les membres est de 700 LUF, pour non-membres 900 LUF.

L'inscription se fait par virement sur le compte CCP 171968-84 de l'asbl Slow Food Luxembourg avant le 25 mars 2001.

Dégustation d'huiles d'olive: Restaurant scolaire du Lycée technique de Bonnevoie, vendredi 30 mars 2001 à 19:30 heures.



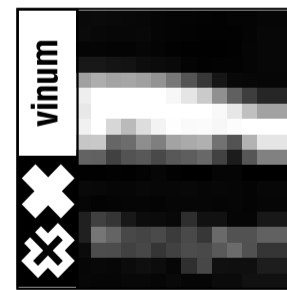
Naturel in BSE- country

(rg) - In the eye of the storm: gerade im von BSE und MKS gebeutelten Großbritannien sind die Wachstumsaussichten für Bioprodukte derzeit äußerst günstig. Kein Wunder, dass die

fünfte Ausgabe der Messe **Natural & Organic** in London von größerem Medienrummel begleitet wird als vorher. Wer also am 22. und 23. April zufällig in London weilt, sollte sich in die spektakuläre Grand Hall Olympia begeben und sich ansehen, was das britische Organisationstalent so alles fertig bringt. Zwar handelt es sich um eine Messe für Fachbesucher, doch ist man erst mal drin, bieten Hunderte von Ausstellern die neuesten Trends in Sachen Naturkost an. Da gibt es natürlich intensive Workshops für unabhängige Läden, doch für Unterhaltung ist auch gesorgt. Interessant zu notieren, dass sie Veranstalter zertifizierte Bioprodukte sorgsam von dem mitunter diffusen Markt von Reform- und Wellnesserzeugnissen getrennt haben.

Natural & Organic 2001: 22-23. April, Grand Hall Olympia London (Kensington).

Info: www.naturalproducts.co.uk.



Amphore étrusque

(rg) - La région de la Maremma est la grande région viticole toscane de demain, avec des investissements pharaoniques de la part des grandes boîtes. Mais le "small is beautiful" y

existe aussi, et avec ce domaine Fattoria Il Duchesco à Albarese, près du parc national, on est depuis 2000 en pleine viticulture biologique. A base du cépage local Ciliegolo à 100%, Fabio Duchini produit ce **Bucchero Rosso Maremma Toscana**. Il s'agit d'un cru puissant, tannique, élégant, concentré, avec un certain caractère rustique résiduel qui nous rappelle un esprit de terroir souhaitable. La vinification est toutefois moderne, le vin a passé trois mois en cuves d'acier inox et deux en bouteille avant d'être vendu à un prix raisonnable. Le blanc "Auriga Bianco", élaboré à partir du cépage ancien "Ansonica" par contre peut encore être amélioré malgré son caractère floral agréable.

Bucchero Rosso 1999: Fattoria Il Duchesco Albarese (Grosseto) Italia, DM 16.- chez wein.pur, Aeulestraße 6, D-72074 Tübingen.

